

銀座飛雁閣

2022年11月・12月

上海蟹（3杯）の真価を味わい尽くす。

¥27,500（税込）

1. 本日の特撰9品前菜
2. 本日の蒸し點心
3. ネイティヴ(上海人)と味わう上海蟹(1杯)
4. ぜいたく北京ダック
5. ご自分で味わう上海蟹(1杯)
6. 冬の野菜
7. 上海蟹入り冬「木の子」スープ(1/2杯)
8. 上海蟹入り干し海鮮の煮込みご飯(1/2杯)
9. 本日のデザート
10. エスプレッソ/紅茶



ぜいたくフカヒレディナー

¥24,200（税込）

1. 本日の特撰9品前菜
2. 本日の蒸し點心
3. 自家仕立てフカヒレ姿煮
4. ぜいたく北京ダック
5. 天然有頭大海老甘辛煮(又はフルーツソース)
6. 極上柔らか豚角煮
7. 冬「木の子」スープ
8. 佛跳ご飯(海の珍味煮込みご飯)
9. 本日のデザート
10. エスプレッソ/紅茶



広東料理の華「蒸し魚」ディナー

¥20,900（税込）

1. 本日の特撰9品前菜
2. 本日の蒸し點心
3. 季節魚の清蒸し(オコゼ/ノドグロ/キンキ)
4. ぜいたく北京ダック
5. 黒毛和牛のステーキ(60g)
6. 冬「木の子」スープ
7. 佛跳ご飯(海の珍味煮込みご飯)
8. 本日のデザート
9. エスプレッソ/紅茶



～サイドメニュー～

◆上海蟹(1杯) ¥5,500(税込) ◆伊勢海老の広東風お造り(スープ付き) ¥13,200(税込) ◆干し鮑のステーキ(15~20頭) ¥33,000(税込) ~